

คุณวุฒิวิชาชีพ

สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร สาขางานโรงแรม อาชีพพ่อครัว
อาหารตะวันตก ชั้น 4

คุณลักษณะของผลการเรียนรู้ (Characteristics of Outcomes)

เป็นบุคคลที่มีทักษะทางความคิดและปฏิบัติที่หลากหลายสามารถสื่อสารทางโทรศัพท์ทำตามระเบียบปฏิบัติด้านสุขลักษณะในสถานที่ทำงาน ศึกษาและพัฒนาความรู้และภูมิปัญญาท้องถิ่น
นำระเบียบปฏิบัติด้านอาชีวอนามัยและความปลอดภัยไปใช้ ศึกษาหาความรู้ในด้านอุตสาหกรรมบริการ
ปฏิบัติการปฐมพยาบาลเบื้องต้น ปฏิบัติงานกับเพื่อนร่วมงานและลูกค้าอย่างมีประสิทธิภาพ
ปฏิบัติงานในสภาพแวดล้อมที่มีความหลากหลาย จัดให้มีการรักษาความปลอดภัยในที่ทำงาน
พัฒนากลยุทธ์ทางการตลาดและประสานงานด้านกิจกรรมการขาย ดูแลรักษาการบริการลูกค้าให้ได้มาตรฐาน
นำเสนอและส่งเสริมสินค้าและบริการให้แก่ลูกค้า จัดทำและนำเสนอรายงาน จัดทำเอกสาร รายงาน
และใบงานโดยคอมพิวเตอร์รวบรวมและนำเสนอข้อมูลของสินค้า
เก็บรักษาฐานข้อมูลในรูปแบบเอกสารและการนำมาใช้
สามารถใช้เครื่องมือและเทคโนโลยีทางธุรกิจทั่วไปไปพัฒนาและนำแผนปฏิบัติการมาใช้สามารถรับและเก็บสินค้า
ออกแบบ จัดทำ และนำเสนอรายงานรูปแบบต่างๆ รักษาระบบการเงินและบัญชี
สามารถอ่านและเข้าใจคำสั่งพื้นฐาน คำแนะนำ และแผนภาพ
สามารถสนทนาภาษาอังกฤษในระดับปฏิบัติงานทั่วไปทำตามคำสั่งที่เป็นภาษาอังกฤษอย่างมีประสิทธิภาพ
สร้างบทสนทนาเพื่อพัฒนาและสร้างความสัมพันธ์ที่ดีกับลูกค้า
นำมาตรฐานความปลอดภัยในการจัดการอาหารมาปรับใช้ สามารถเขียนข้อความสั้นๆเป็นภาษาอังกฤษ
สื่อสารภาษาอังกฤษทางโทรศัพท์อย่างมีประสิทธิภาพ
สามารถอ่านข้อมูลทั่วไปและสื่อต่างๆสามารถทำความสะอาดและรักษาเครื่องใช้ภายในครัว จัดเตรียมอาหาร สินค้า
และบริการ สามารถรับและจัดเก็บอาหารและเครื่องใช้ในครัว สามารถสร้าง รักษา
และควบคุมคุณภาพในการผลิตอาหารดำเนินการตามกลยุทธ์ในการจัดเก็บอาหารที่ปลอดภัย
ใช้หลักการและวิธีการจัดเลี้ยงที่ถูกต้อง ประยุกต์ใช้เทคนิคพื้นฐานของการปรุงอาหารเชิงพาณิชย์
จัดเตรียมแซนด์วิชหลากหลายรูปแบบ จัดเตรียมและปรุงเนื้อสัตว์ปีก เนื้อสัตว์ป่าและอาหารทะเล
จัดเตรียมและเก็บรักษาอาหาร จัดเตรียมอาหารเรียกน้ำย่อย สลัด
จและควบคุมปริมาณอาหารประเภทที่ต้องหันเสิร์ฟ จัดเตรียมอาหารประเภทซุพ แกงจืด
น้ำสต็อกและซอสประเภทต่าง ๆ อาหารประเภทผัก/ไข่และอาหารที่มีส่วนประกอบของแป้ง ผัก และไข่
จัดจานและจัดแสดงอาหาร คัดเลือก จัดเตรียม และเสิร์ฟอาหารประเภทพิเศษ และอาหารประเภทชีส
สามารถพัฒนาและควบคุมแนวทางการปฏิบัติงานรวมทั้งเป็นผู้ดูแลและบริหารคน

การเลื่อนระดับคุณวุฒิวิชาชีพ (Qualification Pathways)

ผู้ที่ผ่านการประเมินและได้รับการรับรองคุณวุฒิวิชาชีพพ่อครัว ชั้น 4
ต้องผ่านเกณฑ์การประเมินตามหน่วยสมรรถนะอาชีพ ชั้น 1 จำนวน 8 หน่วย ชั้น 2 จำนวน 16 หน่วย ชั้น 3
จำนวน 11 หน่วย และชั้น 4 จำนวน 14 หน่วย รวมทั้งหมด 49 หน่วยสมรรถนะ

กลุ่มบุคคลในอาชีพ (Target Group)

(ข้อเสนอแนะเฉพาะสำหรับคุณวุฒิวิชาชีพนี้) ไม่มี

หมายเหตุ

N/A

หน่วยสมรรถนะ (หน่วยสมรรถนะทั้งหมดของคุณวุฒिवิชาชีพนี)

| | | |
|----------|-----------------|--|
| 4.01.006 | THR-HOH-4-258ZA | ศึกษาและพัฒนาความรู้และภูมิปัญญาท้องถิ่น |
| 4.01.007 | THR-HOH-4-259ZA | นำระเบียบปฏิบัติด้านอาชีวอนามัยและความปลอดภัยไปใช้ |
| 4.01.008 | THR-HOH-4-260ZA | ศึกษาหาความรู้ในด้านอุตสาหกรรมบริการ |
| 4.04.139 | THR-HOH-4-266ZA | จัดให้มีการรักษาความปลอดภัยในที่ทำงาน |
| 4.06.076 | THR-HOH-4-278ZA | จัดทำเอกสาร รายงาน และใบงานโดยคอมพิวเตอร์ |
| 4.06.077 | THR-HOH-4-279ZA | รวบรวมและนำเสนอข้อมูลของสินค้า |
| 4.06.086 | THR-HOH-4-286ZA | พัฒนาและนำแผนปฏิบัติการมาใช้ |
| 4.06.240 | THR-HOH-4-288ZA | ออกแบบ จัดทำ และนำเสนอรายงานรูปแบบต่างๆ |
| 4.10.110 | THR-HOH-4-318ZA | ทำตามคำสั่งที่เป็นภาษาอังกฤษอย่างมีประสิทธิภาพ |
| 4.10.116 | THR-HOH-4-324ZA | อ่านข้อมูลทั่วไปและสื่อต่างๆ |
| 4.12.036 | THR-HOH-4-347ZA | คัดเลือก จัดเตรียมและเสิร์ฟอาหารประเภทพิเศษ |
| 4.12.037 | THR-HOH-4-348ZA | คัดเลือก จัดเตรียมและเสิร์ฟอาหารประเภทซีส |
| 4.16.098 | THR-HOH-4-354ZA | พัฒนาและควบคุมแนวทางการปฏิบัติงาน |
| 4.16.099 | THR-HOH-4-355ZA | เป็นผู้นำและบริหารคน |
| 4.13.038 | THR-HOH-4-349ZA | ใช้วิธีการและหลักการจัดเลี้ยงที่ถูกต้อง |

องค์กรรับรอง ที่สามารถเข้ารับการประเมินสมรรถนะบุคคล